



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TEMALI YAŞ PASTA

Keki için:

4 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı + 3 yemek kaşığı un

1 paket kabartma tozu

Yarım fincan süt

Kreması için:

3 su bardağı süt

Yarım su bardağı şeker

2 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı nişasta

1 paket (80 gr.) bitter çikolata

1 tatlı kaşığı tereyağı

Arası için:

2 adet muz

Üzeri için:

2 adet muz

Beyaz çikolata

Pastanın keki için yumurtalar ve şeker çırpılır, şeker tamamen eriyince süt, nişasta ve un eklenir, unun üzerine de kabartma tozu eklenerek iyice karıştırılır.

Kelepçeli kek kabının altına yağlı kağıt kesilerek yerleştirilir. Hazırlanan kek harcı kelepçeli kalıba dökülür.

180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Kürdan testi yapılarak fırından alınır, kek soğumaya bırakılır.

Kreması için, süt, şeker ve un devamlı karıştırarak ateşe konur, göz göz olunca çikolata ve tereyağı eklenir, devamlı karıştırılır, pişince ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

Pasta keki enlemesine ortadan ikiye kesilir. Alt parça sütle ıslatılır, üzerine hazırlanan kremanın yarısı düzgünce yayılır ve üzerine muz dilimleri dizilir.

Üzerine kekin ikinci parçası kapatılır. Bunun da üzeri sütle ıslatılır ve kalan krema ile üzeri ve yanları kaplanır.

Kalan krema bir sıkma torbasına konarak pastanın kenarlarına süsler yapılır. Süslerin iç tarafına ve pastanın kenarlarına muz dilimleri dizilir.

Beyaz çikolata ben-mari usulü eritilerek pastanın ortasına istenilen yazı, desen ya da süs yapılarak tema oluşturulur.

Buzdolabında dinlendirildikten sonra servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:141411 • adı:Temalı Yaş Pasta • gönderen:l • indirme tarihi:14.03.2025 - 00:35